

*Crèmes*

# Crème brûlée au gingembre



**1h05**   **15 min**   **35 min**   **15 min**   **521**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la crème brûlée

5 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
37.5 cl **Crème liquide (fleurette)**  
90 g **Sucre semoule**  
12.5 cl **Lait demi-écrémé**  
5 g **Gingembre frais**  
4 c. à soupe **Sucre roux**

## Étape 1

Préparation de la crème brûlée

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Découper et hacher le gingembre à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer une casserole avec le lait et la crème puis ajouter le gingembre et laisser infuser pendant 15 minutes.
- 4 Verser les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier puis battre vigoureusement avec un fouet pour blanchir le mélange.
- 5 Verser la préparation de lait, crème et gingembre dans les œufs blanchis. Mélanger.
- 6 Remplir les ramequins d'un bon centimètre de hauteur et enfourner pendant 35 minutes.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four et laisser refroidir.
- 2 Saupoudrer chaque ramequin avec 1/4 du sucre roux puis faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Servir aussitôt.

**3** Il est également possible de les caraméliser sous le grill du four.